

- Cascina Baracca -
Azienda Agricola & Agriturismo
nel Parco del Ticino



*Tutti gli Ingredienti provengono direttamente dalla nostra Azienda Agricola,
dal nostro Allevamento o dal territorio circostante e trasformati...
dalle nostre mani...*

Agriturismo Cascina Baracca

Molino D'Isella Gambolò 0381-939787 Info@agriturismobaracca.com www.agriturismobaracca.com

~ Cascina Baracca ~
Azienda Agricola & Agriturismo
nel Parco del Ticino

PRANZO DI PASQUETTA

ore 13.00

PANE ALL'OLIO EXTRAVERGINE FATTO IN CASA

ANTIPASTI:

Tortino soffice agli asparagi

Pasticcio di agnello cotto in coccia

Uova Ripiene su letto di Misticanza

Caprino di Latte Vaccino alle erbe aromatiche

Focaccia rustica ai pomodorini secchi

I PRIMO:

Risotto sfumato al Prosecco con Spinacini e fonduta

II PRIMO:

Lasagna ai Carciofi e Guanciale Affumicato

SECONDO:

Manzo alla Certosina (Ricetta Tipica Lombarda)

Patate con Burro alle erbe

DOLCI DI PASQUA:

Sorbetto al Rossini

Colomba Pasquale artigianale

CAFFÈ

COMPRESIVO DI BEVANDE:

Acqua

Vini In Bottiglia Dell'Oltrepò Pavese

(1 bottiglia ogni 2 persone)

Liquore della casa

€ 50,00



INFO & PRENOTAZIONI

Agriturismo Cascina Baracca
Molino D'Isella Gambolò

0381-939787

Info@agriturismobaracca.com



- Cascina Baracca -

Azienda Agricola & Agriturismo nel Parco del Ticino

SU PRENOTAZIONE SARÀ POSSIBILE PREPARARE

MENÙ PERSONALIZZATI:

- PER INTOLLERANZE ALIMENTARI
- PER DIETE VEGATARIANE E VEGANE



BIMBI FINO A 12 ANNI :

ALL'ATTO DELLA PRENOTAZIONE INDICARE LA PREFERENZA:

KIDS MENU



INFO & PRENOTAZIONI

Agriturismo Cascina Baracca
Molino D'Isella Gambolò

0381-939787

Info@agriturismobaracca.com

MENÙ KIDS

Antipasto:

Tagliere di salame e
prosciutto cotto

Primo:

Lasagna classica al ragù

Secondo:

Polpette con
patate

Dolce:

Gelato al fior di latte

€20.00

DEGUSTAZIONE

PER

CHI

HA

UNA FAME

DA CAMPIONI !!!

€30.00

